

Par **Christine Grandin**

QUIZ DE L'ÉTÉ

Connaissez-vous l'origine des légumes ?

Quelle tomate nous vient de Russie ?

- 'Prune noire'.
- 'Noire de Crimée'.
- 'Grushovka'.

L'oignon compte combien d'espèces dans le monde ?

- Plus de 500.
- Plus de 700.
- Plus de 1 000.

Le haricot grimpant 'De Babeau' est originaire de quel département français ?

- La Dordogne.
- La Loire.
- L'Hérault.

Quelle est la variété de courgette venue la première du Nouveau Monde ?

- Courgette jaune Cou Tors.
- Courgette blanche de Virginie.
- Courgette verte de Milan.

Le maïs est natif...

- De l'Afrique tropicale.
- De l'Amérique du Nord.
- De l'Amérique latine.

Le crosne est un tubercule...

- Du Japon.
- De Thaïlande.
- De Mongolie.

Le violet de Gournay est

- Un radis d'été à la chair violette.
- Un radis d'hiver.
- Un radis rond.

Le poivron est de quelle famille ?

- Solanacée comme la pomme de terre.
- Fabacée comme le haricot.
- Curcubitacée Melo comme le concombre.



La rhubarbe fut une médicamenteuse d'abord...

- En Asie.
- En Europe.
- En Amérique.

Le petit pois était déjà connu...

- À l'Âge de pierre (10 000 ans avant J.C.).
- Chez les Égyptiens.
- Chez les Mayas.

Avant l'oseille commune, on cultivait beaucoup...

- L'oseille à feuilles de gouet.
- L'oseille de Gênes.
- L'oseille large de Belleville.

L'artichaut est issu de quelle plante ?

- Du chardon.
- Du cardon.
- Du panicaut.

QUEL JARDINIER ÊTES-VOUS ?

✓ **Vous avez moins de quatre bonnes réponses :** vous êtes plutôt un jardinier de terrain qui ne met pas souvent le nez dans les bouquins de jardinage ou les encyclopédies botaniques. Forcez-vous un peu à la lecture, vous verrez que ce que l'on apprend dans les livres peut aussi servir votre expérience ou vous amener à vous extasier sur la belle imagination de la nature.

✓ **Vous avez plus de huit bonnes réponses :** cela fait déjà quelques années que vous faites des essais de légumes qui sortent de l'ordinaire, pour leur culture originale ou pour trouver d'autres plaisirs gustatifs. Sans être

un botaniste hors pair vous aimez bien savoir de quoi vous parlez.

✓ **Vous avez douze bonnes réponses :** bravo ! Les légumes et leur histoire n'ont plus de secrets pour vous ! Parmi les incontournables à lire cette année (si ce n'est déjà fait), pour ajouter de l'eau au moulin de vos vastes connaissances, le superbe ouvrage de Serge Schall, *Tomates* (éditions Plume de Carotte, 2011) pour découvrir en détail son histoire et ses variétés, et, l'appétissant *Saveurs et jardins du Haut-Languedoc* de Magali Amir et Jacques Albarel, pour son érudition sur les légumes et ses recettes inédites (éditions du Rouergue, 2009).

LES BONNES RÉPONSES. 1. C'est, bien sûr, la Noire de Crimée, mais la 'Grushovka' est sur le même continent, puis qu'elle est sibérienne. 2. Plus de 700 espèces. 3. C'est un haricot connu sous le nom de 'Cent pour un' dans l'Hérault sur de la petite commune de Babecq. 4. Courgette jaune Cou Tor, rapportée au XVII^e siècle par les Espagnols et cultivée à l'origine par les Indiens de la vallée de l'Hudson. 5. Contrairement à l'idée répandue, c'est une espèce originaire de l'Afrique tropicale, mais introduite en Amérique du Nord par les Indiens depuis des millénaires et rapportée sous nos latitudes par Christophe Colomb au début du XVI^e. 6. Ces petits tubercules au goût délicat sont originaires du Japon et de Chine, mais furent introduits et cultivés en 1882 par un jardinier de Croissy (Essonne) d'où leur nom. 7. Ancienne variété de gros radis d'hiver, à la peau violacée et à saveur forte, remis au goût du jour par certains catalogues de semences. 8. Riment est le terme botanique générique de l'espèce (fort ou doux) qui fait bien partie de la famille des solanacées à 9. Originaires à priori d'Asie et d'Europe méridionale, elle fut cultivée comme une plante médicinale (anti-inflammatoire et laxative) avant que l'on trouve ses pétioles comestibles vers 1765. 10. Les petits pois sont parmi les légumes consommés les plus anciens : on en a découvert sur des sites archéologiques de l'Âge du Bronze (2000 av. J. C.) et de l'Âge de Fer en Europe. Et en Asie, des vestiges de cette graine sur des sites datant de l'Âge de Pierre. 11. C'était l'oseille à feuilles de gouet dont le feuillage ressemble à l'arum, dont on faisait des sauces qui accompagnaient au Moyen Âge les venaisons. 12. Le chardon, plante sauvage amère et ensuite hybridée pour donner le cardon, puis l'artichaut tel qu'on le cultive aujourd'hui.

